

Antipasti

Zuppa di cozze con latte di cocco, coriandolo, zenzero, peperoncino e lime (7,9,14)	€ 14,00
Gamberoni al vapore con frutto della passione, fiori eduli ed olio al basilico (2)	€ 16,00
Alici alla milanese fritte con squacquerone, pomodori secchi, clorofilla di prezzemolo riccio (1, 3, 7 ,12)	€ 14,00
Tartare di tonno pinna gialla con guacamole e corallo rosso (4)	€ 17,00
Ceviche Miraflores de Ombrina con coriandolo, finto caviale di Aperol, Lemongrass, mais, zenzero e fiori secchi (4)	€ 18,00
Crudo del Mediterraneo (Scampi, Gamberi rossi, Mazzancolle e Spigola) (2, 4)	€ 35,00



Primi piatti

- Vermicelli di Gragnano con gamberi rossi crudi di Mazara del Vallo, Martini rosso, dragoncello, acqua di fragole (1, 2, 9, 14) € 18,00
- Pacchero all'uovo con gamberoni, pesto di alghe e pinoli tostati (1, 2, 9) € 17,00
- Risotto Carnaroli Internazionale con mazzancolle, zafferano, caviale di soia e vene cress (1, 2, 6, 9) € 22,00
- Fettuccine al nero di seppia con tsunami del Tirreno (1, 9, 14) € 17,00
- Linguine con ragù di spigola, limone di Sorrento, colatura di alici e mollicata siciliana (1, 4, 9, 14) € 16,00



Secondi piatti

Triglia in padella, verdure croccanti e salsa allo zafferano (1, 4, 9, 14) € 22,00

Ombrina cotta a bassa temperatura con bieta, funghi shiitake, salsa ponzu e velo di sesamo (4, 6, 9, 11, 12, 13) € 23,00

Tonno pinna gialla con finocchi al forno, arancia, cannella e Cointreau (4, 9, 14) € 25,00

Tentacolo di polpo con cuore di palma, lattuga di mare e salmoriglio (12,14) € 23,00

Fritto di calamari e gamberi gobetti locali (2, 14) € 18,00



Dolci

Cuore di lampone con Brisè e coulis al Rabarbaro (1, 3, 7)	€ 8,00
Chaja uruguayo (spugna, pesche sciroppate, meringa, panna, dulce de leche e menta) (1, 3, 7)	€ 8,00
Semifreddo al Mojito e sedano (3, 7, 9)	€ 8,00
Tortino con il cuore caldo al cioccolato panna e dulce de leche (3, 7, 8)	€ 8,00
Sorbetto al limone (3, 6, 7, 8, 13)	€ 6,00
Tagliata di ananas	€ 7,00



RISTORANTE
DIPORTISTA

Bibite

Acqua naturale	€ 3,00
Acqua frizzante	€ 3,00
Caffè	€ 2,00
Coca Cola/ Coca Cola zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Pane	€ 3,00 pp

Allergeni alimentari

1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati.

2. CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

3. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono, maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

4. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

5. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

7. LATTE E DERIVATI

Prodotti contenenti il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, di acagiù e pecan, arachidi e pistacchi.

9. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11. SESAMO

Semi interni usati per il pane, farina, anche se li contengono in minima percentuale

12. ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

13. LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari.

14. MOLLUSCHI

Canestrelle, cannolicchi, capesante, cozze, ostriche, patelle, vongole, telline, ecc.